

中国肉类协会文件

中肉协[2019]20号

关于团体标准《中国优质黑猪肉》(征求意见稿) 公开征求意见的函

各会员企业及产业链相关单位:

根据《中国肉类协会团体标准管理规定》，中国肉类协会科技与标准化专业委员会现对团体标准《中国优质黑猪肉》(征求意见稿)公开征求意见，请于2019年5月10日将《意见反馈表》以传真或E-mail的形式反馈给中国肉类协会科技与标准化专业委员会。

联系人: 王伟静 010-66071160 15028279687
E-mail: cmakbw@163.com Fax: 010-66033686

- 附件: 1. 《中国优质黑猪肉》(征求意见稿)
2. 《中国优质黑猪肉》(征求意见稿)编制说明
3. 《意见反馈表》



附件 1:

团 体 标 准

T/CMATB XXXX—XXXX

中国优质黑猪肉

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中国肉类协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1给出的规则起草。

本标准由中国肉类协会提出。

本标准由中国肉类协会标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

中国优质黑猪肉

1 范围

本规范规定了黑猪的定义、分类及命名、生产过程、品质指标、标识和追溯要求。

本规范适用于市场与组织内部和外部（包括第三方机构）对中国优质黑猪肉的监督和评价。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

NY/T 820 种猪登记技术规范

NY/T 1759 猪肉等级规格

NY/T 2793 肉的食用品质客观评价方法

农业部第2061号公告 国家级畜禽遗传资源保护名录

《猪志-中国畜禽遗传资源志》

3 术语和定义

3.1 中国黑猪肉

中国黑猪肉是指按照GB 12694的相关屠宰规范屠宰中国黑猪获得的生鲜肉品。中国黑猪的猪只个体祖代包含在《中国畜禽遗传资源志 猪志》名录中的中国地方品种或培育品种及农业农村部审定的新品种（含有中国地方猪血统）。其毛色以黑毛为主，猪肉品质符合特定指标要求。

4 生产过程要求

4.1 种猪

4.1.1 种猪繁殖应符合《种畜禽管理条例》、NY/T 820等有关法律法规、标准要求。

4.1.2 合理选育、开发利用中国地方猪，保证中国黑猪遗传有中国地方猪种品质优良的特征。

4.2 养殖

4.2.1 进行规范化饲养，并建立文件化生产技术规程，以提高猪的健康水平、猪肉的品质与风味。

4.2.2 按照中国地方猪品种特点，选择适宜的饲料，保证良好营养水平。饲料中减少添加有损猪肉品质的饲料成分，如蚕蛹；符合饲料卫生标准，配比适当比例的青粗饲料、青绿饲料等。

4.3 屠宰加工

应符合GB 12694的相关规定。

5 品质指标要求

5.1 中国优质黑猪肉应符合 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等国家食品安全标准要求。

5.2 中国优质黑猪肉按表 1 中品质指标进行评价。

表 1 中国优质黑猪肉品质指标

指标	判定标准	评价/检测方法
肉色	鲜红色，光泽好	参照 NY/T 1759 方法
大理石纹	微丰富或以上	有肉眼可见的肌肉脂肪
肌肉脂肪 %	≥ 3	参照 GB 5009.6 方法
剪切力 kg	≤ 3.0	参照 NY/T 2793 方法
汁液流失%	≤ 5	参照 NY/T 2793 方法

6 标识、追溯

6.1 标识

中国优质黑猪肉生产过程和产品经评价机构评定合格后，企业可在其产品或产品包装上使用中国优质黑猪肉标识。

6.2 记录与可追溯

6.2.1 中国优质黑猪肉养殖、运输、屠宰加工、销售的过程应建立记录管理制度，对相关的内容予以记录，确保从采购、运输到销售的所有环节无缝对接，全生产流通过程实现可追溯。

6.2.2 记录可采用电子、纸质或其他可行方式。记录应完整、真实，保存期限不少于 3 年。

附件 2:

《中国优质黑猪肉》（征求意见稿）编制说明

一、标准起草的基本情况（包括简要的起草过程、主要起草单位、起草人等）

1. 目的意义

为了明确“黑猪肉”的概念，规范市场秩序，引导企业公平竞争，同时通过市场机制努力保护国家地方生猪资源，制定《中国优质黑猪肉》团体标准。标准的制定将为企业生产加工优质黑猪肉提供技术依据，促进市场消费稳定增长，保护消费者利益。

2. 任务来源

中国地方猪的饲养有悠久的历史，需要更好的保护和开发利用种质资源，中国是世界最大猪肉消费国，消费猪需求优质猪肉通过建立中国黑猪肉标准，让消费者识别黑猪肉与中国优质黑猪肉。提高行业领域安全，规范市场秩序，提高企业自律。通过优质优价，达到市场倒推形式。中国肉类协会牵头制定团体标准《中国优质黑猪肉》。

3. 起草单位

待补充

4. 起草人

待补充

5. 简要起草过程

第一阶段为 2017 年：召开启动会，收集相关信息资料，征询技术建议。

任务一，编写组召开启动会，会议制定了工作计划，明确了工作任务。

任务二，编写组检索收集相关技术论文、综述和分析报道。经编写组综合技术研究结论和企业意见，按照项目专家组会议商定意见，形成规范标准的讨论稿草稿。讨论稿草稿发送给行业、社会各方面专家、管理者，征询意见。

任务三，陆续收到业内专家零散意见。同时向研究所、行业协会、生产加工企业的食品安全检测、畜牧兽医、畜产加工、经济管理的专家和工程师认真请教咨询交流，保证了项目的顺利进行，从而确定讨论稿。

第二阶段为 2018 年：召开技术研讨会，协调意见，形成征求意见稿。

任务一，邀请业内专家和企业标准化管理负责人对讨论稿内容进行讨论并听取相关建议与意见，形成《中国优质黑猪肉》征求意见稿。技术专家、企业管理者在交流过程中的学术问题主要有：猪只个体具有多少百分比以上的中国地方猪种基因可以算作中国黑猪？中国黑猪是否必须是黑毛的？养殖环节的技术管理包括饲料供给、圈舍环境、饲养周期、运输条件等是否有必要在本标准中细致列出？中国优质黑猪肉的品质指标从最初企业提出的 10 多种选定了 5 项。

任务二，项目组最终沟通确认征求意见处理结果，形成《中国优质黑猪肉》送审稿。

第三阶段为2019年一季度：完成标准送审稿。

收集处理征求意见后，完成标准送审稿。

二、标准编制原则和确定标准主要内容（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等）的论据（包括试验、统计数据）

1. 标准编制原则

本标准编制的是企业提出申请及草稿，专家结合行业实际经济发展状况，就必要性、科学性以及未来实施效果交流讨论，立项后进行技术论证，汇总意见，论证通过修改文本。

2. 标准主要内容

《中国优质黑猪肉》为新制定的团体标准，主要包含以下内容：

（1）适用范围

本规范规定了中国黑猪的定义、分类及命名、生产过程、品质指标、标识和追溯要求。本规范适用于市场与组织内部和外部（包括第三方机构）对中国优质黑猪肉的监督和评价。

（2）术语和定义

本标准对术语“中国黑猪肉”进行定义，在该术语的定义解释中含有“中国黑猪”的定义。中国黑猪肉是指按照GB 12694的相关屠宰规范屠宰中国黑猪获得的生鲜肉品。中国黑猪的猪只个体祖代包含在《中国畜禽遗传资源志 猪志》名录中的中国地方品种或培育品种及农业农村部审定的新品种（含有中国地方猪血统），其毛色以黑毛为主，猪肉品质符合特定指标要求。

（3）生产过程要求

生产过程要求主要对种猪、养殖、屠宰加工环节提出要求。种猪及其商品代是生产中国黑猪肉的根本保证，对种猪的要求集中在品系溯源、选育方法、基因遗传维持方面。养殖环节对饲料和环境做出规定。屠宰加工环节要求遵守GB 12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》。

对于种猪，要求繁殖应符合《种畜禽管理条例》、NY/T 820等有关法律法规、标准要求。合理选育、开发利用中国地方猪，保证中国黑猪遗传有中国地方猪种品质优良的特征。根本性要求是用于生产中国黑猪肉的生猪必须保证有足够的中国地方猪种遗传特色。

对于养殖，要求进行规范化饲养，并建立文件化生产技术规程，以提高猪的健康水平、猪肉的品质与风味。按照中国地方猪品种特点，选择适宜的饲料，保证良好营养水平。

对于屠宰加工，要求应符合GB 12694的相关规定。中国黑猪在屠宰过程中没有任何特殊要求，执行GB 12694完全可以保证猪肉的安全品质。

（4）品质指标要求

种猪是前提条件，品质指标是中国黑猪肉的特定属性。本标准从安全与品质两方面对中国优质黑猪肉做出规定。

中国优质黑猪肉在安全性方面要求符合 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等国家食品安全标准要求。在 GB 2707 中还包含着 GB 2762、GB 2763 与兽药残留量的要求。在品质方面要求符合特定要求，包括肉色、大理石纹、肌内脂肪、剪切力、汁液流失五项品质指标要求。这五项品质指标是经过几次学术交流、专家协商讨论确定的，这些品质指标可以综合代表中国优质黑猪肉的优良品质。见下表。

指标	判定标准	评价/检测方法
肉色	鲜红色，光泽好	参照 NY/T 1759 方法
大理石纹	微丰富或以上	有肉眼可见的肌内脂肪
肌内脂肪 %	≥ 3	参照 GB5009.6 方法
剪切力 kg	≤ 3.0	参照 NY/T 2793 方法
汁液流失%	≤ 5	参照 NY/T 2793 方法

肉色指标规定为“鲜红色，光泽好”是生鲜肉品质优良的第一感官特征。中国优质黑猪肉团体标准的推出，首要目的是质量优等的猪肉，所以对肉色提出较高要求。鲜红色表明肌肉组织中的血红蛋白与肌红蛋白充足，并充分结合氧气，猪的月龄较长。光泽好说明没有明显汁液渗出，表面没有腐败菌繁殖产生浑浊粘液，肉的折光性好。

大理石纹指标规定为“微丰富或以上”是因为中国黑猪肉限于品种、饲养方式、月龄、脂肪蓄积特点等因素，肌肉中的脂肪包括肌间脂肪和肌内脂肪的蓄积速度和蓄积量不是中国黑猪追求的重要经济指标，所以，“微丰富”表明饲养条件良好，饲料适宜，达到较好的品质要求。

肌内脂肪指标设定为“ $\geq 3\%$ ”是基于优质猪肉的一个基本口感要求，这一指标间接表明饲养环节中饲料的质量较好及猪的饲养周期足够长。

剪切力指标设定为“ $\leq 3.0 \text{ kg}$ ”表示良好的嫩度和适宜的猪的月龄，防止猪散养时间过长，料肉比过低，经济成本过大。

汁液流失指标设定为“ $\leq 5\%$ ”是基于良好的生猪宰前静养与宰后成熟状况制定的，是生鲜肉品质优良的表现参数。宰前静养充分，禁食限水，宰后充分成熟，持水力理想，汁液流失将低于 5%。

（5）标识、记录以及追溯

对于标识，要求中国优质黑猪肉生产过程和产品经评价机构评定合格后，企业可在其产品或产品包装上使用中国优质黑猪肉标识。标识另行设计。

对于记录以及追溯的要求是，中国黑猪肉养殖、运输、屠宰加工、销售的过程应建立记录管理制度，对相关的内容予以记录，确保从采购、运输到销售的所有环节无缝对接，全生产流通过程实现可追溯。记录可采用电子、纸质或其他可行方式。记录应完整、真实，保存期限不少于3年。

三、主要试验（或验证）的分析及综述报告、技术经济论证、预期经济效果

本标准属于管理规范与产品标准的结合。管理规范部分各方专家、学者、管理者结合生产经营实际经验的总结与提升，具体技术条款充分遵守并适宜引用现行有效的国标及行标。产品标准部分涉及的安全控制直接引用GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》；品质指标控制所列出的5项依据是现阶段国内消费市场上的主要优质黑猪肉产品的品质标准。

预计本标准的发布实施将最大限度规范中国黑猪肉的市场竞争秩序，为优质的产品提供巨大发展空间，为中国传统地方猪种的保护与发展提供经济支持基础。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

《中国优质黑猪肉》为新制定的团体标准，没有国际标准供参考。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

《中国优质黑猪肉》为新制定的团体标准，引用了下列相关标准与法规。

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

NY/T 820 种猪登记技术规范

NY/T 1759 猪肉等级规格

NY/T 2793 肉的食用品质客观评价方法

农业部第2061号公告 国家级畜禽遗传资源保护名录

《猪志-中国畜禽遗传资源志》

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准制定过程中存在过两个重大分歧，第一是术语“中国黑猪肉”的定义解释，第二是中国优质黑猪肉的品质指标设置项目与数量。

对于术语“中国黑猪肉”的定义解释曾经就下列问题：是否限定猪所含中国地方品种基因的比例？比例是多少？标准中所指的中国黑猪是否必须是通体黑色被毛？猪的饲养过程是否提出特定要求？在学术专家、行业主管领导、企业管理者开展反复沟通交流，最终达成一致意见，形成现在标准文本中的术语解释。

对于中国优质黑猪肉的品质指标设置项目与数量，初期的标准文本中在品质要求中设置10多项指标，认为指标越多越严格，越能表明中国黑猪肉的高质量。经过学术研讨与资料查对，最终确认5项指标作为中国优质黑猪肉的品质指标要求，能够达到这5项指标的猪肉一定是优质猪肉。

七、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

以团体标准宣贯。

八、贯彻标准的要求和措施建议(包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容)

团体标准《中国优质黑猪肉》发布后,将开展中国黑猪肉评定程序制定与第三方机构的选定。同时在全行业宣传贯彻,包括到企业讲解黑猪肉屠宰加工技术,到社区、超市讲解产品选购知识,利用新媒体做中国黑猪肉的科普宣传。

团体标准《中国优质黑猪肉》发布后,将着手设计“中国优质黑猪肉”标识。对于加入团标的企业使用标识实施审核管理,采取生产过程报备、抽样监督检查、产品定期检测的系统化管理。

团体标准《中国优质黑猪肉》实施过程中,定期收集终端市场反馈意见,汇总分析,为下轮修订本标准做准备。

九、废止现行有关标准的建议

无

十、其他应予说明的事项

无